Butterzarte Frühstückshörnchen



Zutaten Hefeteig

- 1 PK Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 2 PK Vanillezucker
- 120 ml lauwarme Milch
- 450 g Mehl Type 550
- 2 Eier (S)
- 1 Prise Salz
- 120 g weiche Butter

Außerdem

- 25 g weiche Butter zum Bestreichen
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 EL Milch zum Bestreichen

Zubereitung

- In einer großen Schüssel Trockenhefe, Zucker und Vanillezucker in der lauwarmen Milch auflösen.
- Mehl, Eier, Salz und Butter hinzufügen und mit einer Küchenmaschine für 8 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- Den Hefeteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
- Nach dieser Ruhezeit den Hefeteig durchkneten, in 2 Portionen teilen und jedes Stück kreisrund, ca. 28 cm Durchmesser, ausrollen.
- Die Teigplatte auf einen großen Teller legen und die weiche Butter gleichmäßig darauf verteilen, die andere Teigplatte darüber legen, mit einer Frischhaltefolie abdecken und für 45 Minuten in den Gefrierschrank legen.
- Anschließend den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche von ca. 45 cm Durchmesser ausrollen und mit einem Pizzaschneider in 16 Tortenstücke teilen.
- Jedes Dreieck halbmondförmig zusammenrollen und mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.
- Ei mit Milch verquirlen, die Hörnchen bestreichen und 30 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Vor dem Backen die Hörnchen nochmals mit Ei-Milch bestreichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten die Backbleche nacheinander bei 190° C Ober-/Unterhitze für 20 - 25 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die butterzarten Frühstückshörnchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nur noch lauwarm genießen!

Portionsgröße: 16 Stück
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 20–25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©